Tradotto dall'originale tedesco-inglese dalla E.P. Italia. Riproduzione vietata

BACKMEISTER

Mod. 86050 e 8660

Ci congratuliamo con voi per l'acquisto del vostro ***Backmeister.*** Avete acquistato un apparecchio che offre una concezione completamente nuova:

- La pasta di pane viene preparata con due lame impastatrici e perciò l'impasto risulta migliore.
- Con alcuni programmi potete produrre piccole o grandi quantità di pane a due diversi livelli.
- Nel pannello di comando potete leggere in quale fase di preparazione sta lavorando ***Backmeister***.
- ***Backmeister*** offre 9 programmi installati fissi e 1 programma proprio, che potete programmare individualmente e a vostro piacimento.
- Con ***Backmeister*** potete preparare il pane preprogrammando il processo di cottura fino a 13 ore in anticipo.

L'apparecchio funziona in modo completamente automatico ed è molto facile da usare. Le lame impastatrici girano in due sensi, per cui si ottiene un risultato di impasto particolarmente buono. Nelle pagine seguenti trovate ricette per:

- pane bianco, pane nero, pane misto, pane con semi
- pane fatto partendo da miscele preparate
- pane fermentato e pane per gli allergici
- torte con il programma di lievitazione in polvere; marmellate
- impasti che vengono lavorati ulteriormente in altro modo

Caratteristiche tecniche di Backmeister

Modello 8650 volume per 1000 g – 1300 g di pane; 700 W – 230 V –50 Hz
misura interna del recipiente di cottura (stampo): 223 x 127 x 115 mm
cavo d'alimentazione dell'apparecchio: 100 cm montato fisso
9 programmi memorizzati + 1 programma proprio
tasto per vari carichi di pane; selezionatore per il grado di doratura
timer preprogrammabile fino a 13 ore di anticipo
sistema automatico di mantenimento della temperatura
dimensioni dell'apparecchio:290 x 410 x 220 mm; peso: 7300 g
accessori: 2 lame impastatrici, bicchiere graduato, cucchiaio graduato, ferro a uncino per estrarre le lame impastatrici, istruzioni per l'uso con ampia sezione di ricette

Modello 8660 volume 1300 – 1800 g di pane; 700 W – 230 V –50 Hz
misura interna del recipiente di cottura: 223 x 127 x 152 mm
peso: 7300 g - dimensioni dell'apparecchio:290 x 410 x 220 mm
per il resto come sopra

accessori: 2 grandi lame impastatrici, 2 piccole lame impastatrici, bicchiere graduato, cucchiaio graduato, ferro a uncino per estrarre le lame impastatrici, istruzioni per l'uso con ampia sezione di ricette

Regole di sicurezza

Vi preghiamo di leggere tutte le istruzioni di questo manuale d'uso e metterle in serbo!

1. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio, utilizzare presine.
   Il Backmeister è molto caldo subito dopo la cottura.
2. Non immergere mai il cavo della corrente o l'apparecchio in acqua o altro liquido.
3. Se ci sono bambini nelle vicinanze, vi preghiamo di sorvegliare bene l'apparecchio!
4. Quando l'apparecchio non viene utilizzato, come pure prima di pulirlo vi preghiamo di estrarre la spina.
   Prima di staccare singoli elementi lasciar raffreddare l'apparecchio.
5. Non utilizzate mai l'apparecchio con un cavo della corrente difettoso, in caso di funzionamento difettoso o se l'apparecchio è in qualche modo danneggiato. In questo caso fate controllare o aggiustare l'apparecchio dal sevizio di assistenza clienti. Vi preghiamo di non riparare da voi il guasto. Perdereste il diritto alla garanzia.
6. L'utilizzo di accessori non raccomandati dal fabbricante può portare a danneggiamenti. Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per cui è stato progettato.
7. **Collocate l'apparecchio in modo che non scivoli dal piano di lavoro, come può succedere quando si lavora una pasta dura. Questo è da tenere in considerazione soprattutto quando l'apparecchio è preprogrammato in anticipo e lavora incustodito. Nel caso di superfici di lavoro particolarmente lisce si dovrebbe far lavorare l'apparecchio su un sottile tappeto di gomma per evitare il rischio che scivoli.**
8. Il Backmeister, quando è in funzione, deve essere collocato a una distanza di almeno di 10 cm da altri oggetti. Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti interni, non all'aperto.
9. Assicuratevi che il cavo della corrente non venga in contatto con superfici calde, né che sporga dal piano di lavoro in modo tale che i bambini lo possano tirare.
10. Non collocate il Backmeister su una piastra a gas o elettrica, né accanto ad un forno caldo.
11. Fate molta attenzione se spostate il Backmeister quando contiene liquidi caldi (per es. marmellate).
12. Non estraete il recipiente di cottura quando l'apparecchio è in funzione.
13. Non riempite il recipiente di cottura oltre le quantità specificate, specialmente con il pane bianco. Il pane non si cuocerebbe uniformemente e l'impasto uscirebbe dalla forma.
14. Non inserite fogli metallici o di altri materiali perché potrebbero produrre incendi o cortocircuiti.
15. Non coprite mai l'apparecchio con teli o altro. Il calore e il vapore devono poter uscire liberamente.
16. Prima di utilizzare la cottura notturna, dovreste sempre fare delle prove per controllare la corretta dose dei materiali, che l'impasto non sia troppo denso o troppo liquido, o che la quantità non sia eccessiva.

Il produttore respinge ogni responsabilità se l'apparecchio è usato a scopi commerciali o in modo non conforme a queste istruzioni operative.

PANNELLO DI COMANDO

1. **Tasto START/STOP**

   Per iniziare o terminare un programma.

   Con questo tasto potete interrompere il programma in qualsiasi momento. Tenete premuto il tasto finché non sentite un beep. Il pannello di comando indicherà la posizione d'inizio del programma selezionato precedentemente. Se volete scegliere un altro programma, dovete usare il tasto del menu.

   Se volete interrompere un programma, sollevate il coperchio. Quando lo richiuderete il programma riprenderà da dove si era interrotto.

2. **Display**

   Posizioni di base. Quando inserite la spina il display indica 3:30 (i numeri lampeggiano). La freccia punta a "**Stadio base**" e doratura della crosta "**Media**"

   Durante il funzionamento lo stato d'avanzamento è indicato dal timer e dalle informazioni sul display. Queste sono in inglese e significano:

PREHEAT	Preriscaldamento	Liquido e ingredienti sono riscaldati prima che inizi la cottura.
KNEAD	Impastatura	L'apparecchio sta impastando.
ADD	Aggiunta	Si sente un beep. Potete aggiungere altri eventuali ingredienti.
RISE (1-3)	Lievitazione	Indica lo stadio di lievitazione.
BAKE	Cottura	L'impasto si sta cuocendo.
COMPLETE	Terminato	La cottura è finita.
KEEP WARM	Mantenimento in caldo	Il prodotto è mantenuto caldo per un'ora.

3. **Impostazioni del tempo**

   Potete impostare il Backmeister in modo tale che i programmi, ad eccezione di "Baking powder" (lievito in polvere) e "Dough" (impasto), inizino ad una determinata ora. Per far ciò dovete aggiungere al tempo di cottura quello che intercorre tra il momento in cui state programmando e quello in cui volete iniziare la cottura.

   Esempio:

   Sono le 20:00 e volete del pane fresco per le 7:00. Scegliamo il programma 1= "Basic" che richiede 3 ore più un tempo di mantenimento in caldo di un'ora (totale 4 ore); ciò significa che il programma deve cominciare alle 3:00. il tempo che intercorre tra quest'ora e quello in cui si sta programmando (le 20:00) è di 7 ore, che deve quindi essere aggiunto al tempo di cottura. Quindi per avere del pane fresco alle 7:00 dovete azionare il tasto TIMING finché il display non indica 10 ore e premere il tasto START/STOP.

   Quando usate la cottura programmata, non usate ingredienti deperibili quali latte, uova, frutta, yogurt…

4. **Menu**

   Questo tasto vi permette di scegliere i vari programmi che sono descritti nella tabella "Tempi di svolgimento dei programmi". I programmi sono usati per le seguenti preparazioni:

   Basic per il pane bianco e di diverse farine

Basic wholemeal	per pane integrale
Basic dough	per la preparazione del solo impasto.
Quick	per la preparazione veloce del pane bianco e di diverse farine
Quick wholmeal	per la preparazione veloce del pane integrale
Quick dough	per la preparazione veloce dell'impasto (per es. per la pizza)
Jam	per le marmellate
Baking powder	per torte e biscotti con lievito in polvere
Yeast pastries	per dolci al lievito zuccherato
Own programmes	per i programmi personalizzati

I 3 programmi "Quick" permettono di fare il pane o solo l'impasto più velocemente, ma con una qualità minore rispetto ai programmi "Basic". Pertanto usatelo solo se avete poco tempo o per pani e impasti leggeri

5. **Browning**

   Con questo tasto potete impostare la doratura della crosta a Light (leggera), Medium (media) o Dark (scura).

6. **Stage**

   Il livello di cottura può essere impostato a 1 per un minor peso di pane e a 2 per un peso maggiore

7. **Programma personalizzato**

   Potete attivare questo programma col bottone PROGRAMME STAGE o TIME CHANGE

LE FUNZIONI DEL BACKMEISTER

Allarme.

L'allarme suona:

- quando sono selezionati i bottoni del menù o della selezione del tempo,
- quando vengono premuti tutti i tasti dei programmi,
- durante la seconda fase dell'impastatura, per avvisare che si possono aggiungere altri ingredienti,
- al termine della cottura, l'apparecchio emette spesso dei beep durante il mantenimento in caldo.

Ripetizione.

Se durante il funzionamento si dovesse verificare un'interruzione di corrente della durata inferiore ai 2 minuti, l'apparecchio si rimetterà in funzione, al ristabilimento della corrente, esattamente da dove si era interrotto. Se l'interruzione di corrente si prolunga per più di due minuti, il Backmeister dovrà essere riavviato. Ciò è però possibile solo se non era stata superata la fase d'impastatura. In caso contrario, bisognerà ricominciare dall'inizio.

Funzioni di sicurezza

Se la temperatura dell'apparecchio, a seguito di un precedente utilizzo, è ancora troppo alta (oltre 40°) per l'avvio di un nuovo programma, il display mostrerà la scritta HOT e si sentirà un beep. In questo caso, rimuovete il recipiente di cottura e attendete che l'apparecchio si raffreddi.

Quando si solleva il coperchio, il programma s'interrompe. Evitate di sollevarlo durante la lievitazione e

la cottura, perché l'impasto ricade.

Lo svolgimento dei programmi

- **Posizionamento del recipiente di cottura**
  Tenete il recipiente con due mani e collocatelo esattamente al centro dell'alloggiamento nella camera di cottura; premetelo con attenzione verso il basso finché non si aggancerà. Fissate le lame impastatrici nell'albero guida.
- **Riempimento con gli ingredienti**
  Gli ingredienti devono essere versati nel recipiente nell'ordine indicato nelle ricette
- **Selezionamento del programma**
  Selezionate il programma richiesto col tasto "Menù". Selezionate il grado di cottura appropriato e il grado di brunitura della crosta. Potete ritardare l'inizio del programma con il tasto "Selezione del tempo". Premete il tasto "Start".
- **Mescolatura e impastatura**
  Il Backmeister mescola e impasta automaticamente finché non sarà ottenuta la giusta consistenza.
- **Pausa**
  Dopo l'impastatura c'è una pausa per permettere al liquido di impregnare il lievito e la farina.
- **Lievitazione**
  Dopo ogni fase d'impastatura il Backmeister produce la giusta temperatura per la lievitazione della pasta.
- **Cottura**
  L'apparecchio regola automaticamente la temperatura e il tempo di cottura.
- **Mantenimento in caldo**
  Quando la cottura è terminata, l'apparecchio emette alcuni beep per avvisare che il prodotto è pronto. contemporaneamente inizia il periodo di mantenimento in caldo, della durata di un'ora.
- **Fine del programma**
  Quando il programma è terminato, estraete il recipiente e capovolgetelo per far uscire il pane. Se il pane non fuoriesce facilmente, muovete il meccanismo che aziona la pala finché il pane non cadrà. Se le lame restano incastrate nel pane, potete estrarle con il ferro a uncino in dotazione.

Pulizia e manutenzione

- Prima di utilizzare la macchina per la prima volta, lavate il recipiente e l'impastatrice con acqua calda e un detersivo delicato
- Aspettate che il Backmeister si sia raffreddato prima di pulirlo e riporlo. Bisogna aspettare circa mezz'ora prima di poterlo riutilizzare.
- Togliete sempre la spina prima della pulizia. Usate sempre un detersivo non aggressivo; non usate mai detergenti chimici, benzina o altri prodotti che potrebbero rigare la superficie. Per rimuovere le briciole usate un panno umido. Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua. Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulitura: apritelo ad un angolo di 40° e tiratelo.
- Pulite il recipiente di cottura con un panno umido. Per l'interno potete usare un detergente delicato.

Non lasciate troppo tempo il recipiente sotto l'acqua.

- L'impastatrice e l'albero guida devono essere puliti subito dopo l'utilizzo. Può essere difficile rimuovere l'impastatrice se rimane nel recipiente di cottura. In questo caso riempite quest'ultimo con acqua calda e aspettate 30 minuti; a questo punto l'impastatrice può essere rimossa facilmente.
- Non usate mai oggetti metallici o altri prodotti che potrebbero rovinare la superficie antiaderente del contenitore. È normale che il colore del contenitore cambi con il tempo.
- Nel corso della cottura si genera del vapore che condensa tra la parte interna ed esterna del coperchio e si dissolve quando la cottura termina. Ciò è normale. Eventuali modificazioni del colore del coperchio sono senza importanza.

PROGRAMMI PERSONALIZZATI

La nuova generazione di Backmeister offre anche un programma chiamato PROGRAMMA PERSONALE che vi permette di modificare la durata delle varie fasi di lavorazione o di eliminare alcune parti dei programmi pre-impostati.

Il programma contiene le seguenti possibilità di scelta:

- Selezione della brunitura
- Aggiunta ingredienti. Proprio beep nel programma d'impastatura
- Regolazione dei minuti

Il programma pre-impostato dal produttore corrisponde al programma "Yeast cakes" (Torta al lievito)

Per regolare i tempi procedete come segue:

- Selezionate PROGRAMMA PERSONALE col tasto del "Menù"
- Scegliete la fase appropriata col tasto "Program sector" (Sezione di programma). Il tempo programmato per questa fase appare sul display e
- può essere modificato col tasto "Change times" (regolazione dei tempi) all'interno degli intervalli mostrati nella tabella a fianco.
- Confermate la modifica col tasto "Program sector". Premetelo nuovamente per passare alla fase successiva.
- Se si seleziona un tempo superiore a quello consentito per una certa fase, sul display appare OFF; ciò fa sì che questa fase venga ignorata durante l'esecuzione del programma.
- Ogni fase del programma, anche se non è stata modificata, deve essere confermata mediante il tasto "Program sector".

Tempo totale in minuti	230 (3:50 ore)
Pre-riscaldamento programmato Riscaldamento ON/OFF Limiti di tempo regolabili	22 0-30
Impastatura Limiti di tempo regolabili	18 0-30
1ª lievitazione Limiti di tempo regolabili	45 0-120
2ª lievitazione Limiti di tempo regolabili	85 0-120
3ª lievitazione Limiti di tempo regolabili	OFF 0-120
Cottura Limiti di tempo regolabili	60 0-60
Mantenimento in caldo Limiti di tempo regolabili	60 OFF

- Terminate la programmazione col tasto "Stop". Il display mostra il tempo totale del vostro programma, che può essere avviato subito.

Se volete memorizzare il vostro programma, selezionate “Programma personale” col tasto “Menù”, togliete la spina mantenendo premuto il tasto “Program change” e reinserite la spina.

Tempi di svolgimento dei programmi

	Basic		Basic + wholemeal		Basic + dough	Quick	Quick + whole-meal	Quick + dough	Jams	Baking powder	Yeast pastries	
Scelta del peso del pane	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2							Stadio 1	Stadio 2
Conta minuti	●	●	●	●	●						●	●
Brunitura selezionabile	●	●				●				●		
Aggiunta ingredienti. Beep e “Add” sul display	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●

Tempo tot. ore	**3:2**	**3:3**	**3:30**	**3:40**	**1:50**	**1:58**	**2:08**	**0:45**		**2:00**	**3:09**	**3:20**
Tempi in minuti Preriscaldam. - riscaldamento on/off (5/25 sec)	17	20	37	40	22	5	5	9	Prerisc. 15		11	22
Mescolamento lento a sinistra	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
1ª impastatura a destra	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
2ª impastatura des/sin Riscaldam On/off	13	13	13	13	16	20	20	16	Mesco-lam.+ bollitu-ra 45	Mesco-lam. 16 8	13	13
1ª lievitazione Riscald. on/off	45	45	45	45							45	45
Lisciatura pasta	1	1	1	1							1	1
2ª lievitazione Riscald. on/off	18	18	18	18	45 senza risc	7	7	15 senza risc			18	18
Lisciatura pasta	1	1	1	1							1	1
3ª lievitazione Riscald. on/off	45	45	35	35	22 senza risc	25	35				39	39
Cottura	55	62	55	62		55	55			80	56	56
Fine prog.									Pausa			
Mantenim in caldo riscaldam on/off 20/10 sec a 85° C	60	60	60	60		60	60		Senza risc 20	Senza risc 20	60	60

Domande sull'apparecchio e il suo utilizzo

Il pane resta attaccato al recipiente dopo la cottura

Lasciate raffreddare il pane per circa 10 minuti. Capovolgete il recipiente e, se necessario, muovete leggermente le lame impastatrici alla base. Prima della cottura, spalmate un po' di olio sulle lame.

Come evitare i buchi lasciati dall'impastatrice

Prima dell'ultima lievitazione, togliete l'impastatrice con le dita infarinate. In alternativa, potete toglierla dopo la cottura usando il ferro a uncino: se fate attenzione, potete ridurre la dimensione dei fori.

Il pane lievita, ma ricade durante la cottura

a) Se nel pane si forma un solco a V significa che la farina è povera di glutine o umida. Potete rimediare aggiungendo a 500 g. di farina un cucchiaio di glutine di grano.

b) Se il pane s'abbassa a forma d'imbuto significa che la temperatura dell'acqua era troppo alta, che avete utilizzato troppa acqua o che la farina manca di glutine.

Quando si può aprire il coperchio del Backmeister durante la cottura?

Fondamentalmente durante l'impastatura.

Quando il pane deve avere un determinato aspetto dopo la cottura, procedete come segue: aprite il coperchio prima dell'ultima lievitazione e grattate una decorazione sulla crosta con un coltello precedentemente riscaldato, oppure spargete dei semi o applicate un impasto di farina di patate e acqua sulla crosta del pane affinché questa brilli dopo la cottura. Questa è l'ultima fase nella quale il coperchio può essere aperto; se lo fate in seguito il pane si abbasserà

Qual è il significato delle cifre con cui si classifica la farina?

Più basse sono le cifre, più raffinata è la farina. Più la farina è chiara più il pane si alza, dato che contiene una maggior quantità di glutine.

Che cos'è la farina integrale?

La farina integrale può essere fabbricata da tutti i cereali. Il termine integrale indica che è stato usato il chicco intero, quindi con la crusca. Per questo motivo spesso tale farina è più scura; il pane con questa farina, a differenza di quanto si ritiene normalmente, non è necessariamente scuro.

Di cosa bisogna tener conto quando si usa la farina di segale?

Questa farina non contiene glutine e quindi il pane si alza molto poco. Per farlo più digeribile, bisogna preparare un pane di segale integrale con pasta al lievito. Se si usa farina di segale senza glutine, la pasta lieviterà soltanto se ¼ della quantità è sostituita con farina "0".

Come rendere più digeribile il pane fresco?

Basta aggiungere nella farina un patata cotta schiacciata.

Quando il pane ha il sapore del lievito:

a) se avete usato dello zucchero, toglietelo ma il pane non sarà così scuro;

b) aggiungete all'acqua dell'aceto nelle seguenti dosi: 1,5 cucchiai per un pane leggero, 2 per un pane pesante;

c) sostituite l'acqua con latte di burro o kefir. In questo modo aumenta anche la freschezza del pane.

Problemi più frequenti nell'uso del Backmeister

Difetto	Causa	Rimedio
Del fumo fuoriesce dalla camera di cottura o dalle prese d'aria	Gli ingredienti si attaccano alla camera di cottura o sulla parte esterna del contenitore	Togliete la spina e pulite la camera di cottura e il contenitore.
Il pane si è in parte abbassato e la sua base è umida	Il pane è rimasto troppo a lungo nel recipiente dopo il mantenimento in caldo	Rimuovete il pane al più tardi al termine della fase di mantenimento in caldo
Il pane si estrae difficilmente dal contenitore	Il pane aderisce alla lama impastatrice	Pulite bene la lama e l'albero. Se necessario riempite il contenitore d'acqua calda per 30 minuti.
Gli ingredienti non sono mescolati o il pane non è correttamente cotto	Regolazione del programma errata	Controllate il programma selezionato e le altre regolazioni
	Il tasto ON/OFF è stato toccato durante il funzionamento	Buttate gli ingredienti e ricominciate
	Il coperchio è stato aperto più volte	Il coperchio può essere aperto se il display segnala più di 1:30
	Interruzione prolungata di corrente	Buttate gli ingredienti e ricominciate
	La rotazione della lama è bloccata	Controllate che la lama non sia bloccata da semi o altro. Estraete il recipiente e controllate se la lama si muove
Il recipiente salta verso l'alto	La tensione delle molle laterali della camera di cottura è diminuita	Aprite il coperchio interrompendo l'esecuzione. Estraete il recipiente e tirate le molle verso l'alto. Rimettete il recipiente e chiudete il coperchio.
	La pasta è troppo consistente perciò la lama si blocca e spinge il recipiente verso l'alto	Aprite il coperchio e aggiungete dell'acqua.

Errori nelle ricette

Errore	Causa	Soluzione
Il pane lievita troppo	Troppo lievito o farina, sale insufficiente o una combinazione di queste cause	a, b

Il pane non lievita o lievita troppo poco	Lievito non presente o insufficiente	a, b
	Lievito vecchio	e
	Il lievito è venuto in contatto col liquido	d
	Liquido troppo caldo	c
	Farina sbagliata o vecchia	e
	Troppo o troppo poco liquido	a, b, g
	Zucchero insufficiente	a, b
La pasta lievita troppo ed esce dal recipiente	Acqua molto dolce che causa una fermentazione maggiore	f, k
	Troppo latte	c
Il pane si è abbassato	Volume di pane eccessivo per il contenitore	a, f
	Fermentazione troppo precoce o troppo veloce dovuta ad acqua calda, camera di cottura troppo calda o umidità	c, h, i
Il pane presenta dei solchi dopo la cottura	Glutine insufficiente nella farina	m
	Troppo liquido	a, b, h
Struttura grumosa e pesante	Troppa farina o liquido insufficiente	a, b, g
	Lievito o zucchero insufficiente	h
	Troppa frutta, farina integrale o altri ingredienti	b
	Farina vecchia o di bassa qualità	e
Il pane non è cotto al centro	Troppo o troppo poco liquido	a, b, g
	Umidità elevata	h
	Ricetta con ingredienti umidi (per es. yogurt)	g
Struttura aperta, grossolana o con buchi	Troppa acqua	g
	Non c'è sale	b
	Umidità elevata; acqua troppo calda	h, i
	Il liquido era troppo caldo	c
Superficie a forma di fungo non cotta in modo adeguato	Volume del pane maggiore del recipiente	a, f
	Troppa farina, specie col pane bianco	f
	Troppo zucchero	a, b
	Ingredienti dolci in aggiunta allo zucchero	b
Fette irregolari o pane grumoso	Il pane non si è raffreddato a sufficienza	j
Resti di farina sulla crosta del pane	La farina non si è mescolata correttamente	g, l

Legenda delle soluzioni

a dosate gli ingredienti correttamente

b adattate la quantità degli ingredienti in funzione delle necessità e controllate di non aver dimenticato qualche ingrediente

c usate un altro liquido o lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente

d aggiungete gli ingredienti nell'ordine indicato nella ricetta. Fate un piccolo buco al centro e aggiungete immediatamente il lievito. Evitate il contatto tra lievito e liquido.

e usate ingredienti freschi e conservati correttamente

f riducete le quantità; non usate più farina di quella prescritta. Riducete tutti gli ingredienti di un terzo

g correggete la quantità di liquido. Se usate ingredienti umidi, dovete ridurre la quantità di liquido

h usate uno o due cucchiaini di meno quando il tempo è umido

i non usate la funzione di selezione del tempo quando fa molto caldo. Usate liquidi freddi

j rimuovete subito il pane dal recipiente dopo la cottura e lasciatelo raffreddare per almeno 15 minuti prima di tagliarlo

k diminuite il lievito o tutti gli ingredienti di un quarto

l non ungete il recipiente di cottura

m aggiungete un cucchiaio di glutine all'impasto

Note sulla cottura

1 Ingredienti

È importante dosare bene gli ingredienti e aggiungerli nell'ordine corretto.

Usate ingredienti tiepidi se iniziate a cuocere immediatamente. Se programmate il Backmeister in modo che la cottura inizi in un secondo momento, gli ingredienti devono essere freddi affinché il lievito non inizi a fermentare troppo presto.

Margarina, burro o latte influiscono solo sul sapore del pane.

Lo zucchero può essere ridotto del 20% in modo che la crosta sia più leggera e sottile. Se preferite una crosta più soffice e leggera sostituite lo zucchero con del miele.

La miscela ideale di farina contiene il 60% di farina integrale e il 40% di quella bianca.

Se volete usare dei chicchi di cereali interi, lasciateli ammorbidire per una notte. Riducete di conseguenza la quantità di farina e liquido (fino a 1/5).

La farina di segale è indispensabile per fare il pane con la pasta acida. Contiene i batteri dell'acido lattico e acetico che rendono il pane più leggero e leggermente acido. In queste ricette di solito viene usato la polvere di pasta acida concentrata disponibile in commercio in pacchetti da 15 g. (per 1 Kg di farina). Le dosi delle ricette devono essere rispettate per evitare che il pane diventi friabile.

Se usate la polvere di pasta acida in concentrazioni differenti (100 g per 1 Kg di farina), dovete ridurre 1 Kg di farina di circa 80g.

Il lievito di grano secco migliora la qualità, la freschezza e il sapore della pasta. È più dolce del lievito di segale.

Cuocete il pane alla pasta acida con i programmi "Basic" o "Wholemeal".

Si può aggiungere la crusca di frumento all'impasto per ottenere un pane più leggero e ricco di fibre. Aggiungete un cucchiaio ogni 500g di farina e mezzo cucchiaio d'acqua.

Il germe di grano rende il pane più leggero e digeribile e gli dà un volume migliore

Il malto torrefatto è usto per ottenere mollica e crosta più scuri. Il malto di segale non è così scuro.

La polvere di lecitina pura aumenta il volume del pane, rende la crosta più tenera e prolunga la freschezza del pane.

2. Adattamento degli ingredienti

Se aggiungete o riducete le dosi degli ingredienti, ricordate che i rapporti quantitativi devono corrispondere a quelli della ricetta originale.

Liquido/farina: l'impasto non deve essere troppo soffice e deve incollare leggermente - controllate l'impasto 5 minuti dopo la prima impastatura. Se fosse troppo umido, aggiungete della farina; se è troppo secco, aggiungete uno o più cucchiaini d'acqua.

Sostituzione di un liquido: se sostituite gli ingredienti delle ricette con altri contenenti liquidi (formaggio fresco, yogurt…) dovete regolare di conseguenza la quantità di liquido. Quando usate uova, versatele nel recipiente graduato e aggiungete liquido fino al livello richiesto.

Se abitate a più di 750 m. di altitudine la pasta lievita più velocemente. Il lievito può essere ridotto da ¼ a ½ cucchiaino. Ciò vale anche per le regioni dove l'acqua è particolarmente dolce.

3. Misurazione e miscelazione degli ingredienti

Versate sempre per primo il liquido e per ultimo il lievito. Per evitare che il lievito fermenti troppo presto evitate che entri in contatto col liquido.

Ecco i significati di alcune abbreviazioni usate nelle ricette:

EL = cucchiaio

TL = cucchiaino

Packen = pacchetto di lievito secco da 7 g per 500 g di farina che corrisponde a 20 g di lievito fresco.

Se dovete aggiungere degli ingredienti (frutta, noci o semi) lo potete fare dopo il beep. Se gli ingredienti vengono aggiunti troppo presto, possono essere schiacciati dalla lama impastatrice.

4. Peso e volume del pane

Nelle ricette troverete delle esatte indicazioni sul peso del pane dopo la cottura, ottenute dall'esperienza dei nostri esperti. Naturalmente sono possibili leggeri scarti; l'effettivo peso del pane dipende soprattutto dall'umidità presente al momento della preparazione.

Tutti i tipi di pane con un'alta percentuale di frumento hanno un volume maggiore e spesso raggiungono il bordo del recipiente.

Si consiglia di usare il programma veloce per i pani dolci, ma delle piccole quantità di queste ricette possono essere cotte anche col programma "Yeast pastries"; in questo modo il pane sarà più leggero.

5. Risultati di cottura

I risultati di cottura dipendono molto dalle condizioni al momento della preparazione (tipo di acqua, umidità, natura degli ingredienti). Per tale motivo, se il risultato non dovesse essere ottimale, non scoraggiatevi, ma provate ancora, magari cambiando le proporzioni degli ingredienti.

RICETTE CLASSICHE

Pane bianco classico				
	Modello 8650		Modello 8660	
Peso del pane	740 g	1080 g	1080 g	1580 g
Acqua	350 ml	500 ml	500 ml	700 ml
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Semola di grano duro	150 g	200 g	200 g	300 g
Farina tipo “0”	350 g	500 g	500 g	700 g
Lievito in pasta	¾ di bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Quick wholmeal”				

Pane bianco alla contadina				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	750 g	950 g	950 g	1500 g
Latte	275 ml	350 ml	350 ml	550 ml
Margarina o burro	25 g	30 g	30 g	50 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina tipo “1”	500 g	650 g	650 g	1000 g
Lievito secco	¾ di bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Basic”				

Pane bianco alla francese				
	Modello 8650		Modello 8660	
Peso del pane	860 g	1280 g	1280 g	1750 g
Acqua	375 ml	550 ml	550 ml	750 ml
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Olio vegetale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina tipo “00”	525 g	700 g	700 g	1050 g
Farina di grano duro	75 g	100 g	100 g	150 g
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito secco	¾ di bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Quick”				

Pane bianco all’italiana				
	Modello 8650		Modello 8660	
Peso del pane	900 g	1300 g	1300 g	1820 g
Acqua	375 ml	570 ml	570 ml	750 ml
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Olio vegetale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina tipo “00”	475 g	650 g	650 g	950 g
Semola di mais	100 g	150	150	200 g
Lievito secco	¾ di bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine

Programma: “Quick”

Pane con noci e uva passa				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1		Stadio 1	
Peso del pane	900 g	1180 g	1180 g	1800 g
Acqua o latte	275 ml	350 ml	350 ml	550 ml
Margarina o burro	30 g	40 g	40 g	60 g
Sale	½ cucchiaino	¾ cucchiaino	¾ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino	2 cucchiaini	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Farina tipo “00”	500 g	650 g	650 g	1000 g
Lievito secco	¾ di bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Uva passa	75 g	100 g	100 g	150 g
Noci a pezzettini	40 g	60 g	60 g	80 g
Programma: “Quick” oppure “Yeast pastries”. Con “Yeast pastries” il pane diventa più soffice, ma si possono utilizzare solo le quantità relative a Stadio 1 perché altrimenti il volume del pane sarebbe eccessivo. N.B.: Aggiungere l’uvetta e le noci dopo il 2° impasto.				

Pane con uva passa				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1		Stadio 1	
Peso del pane	850 g	1100 g	1100 g	1700 g
Acqua	275 ml	350 ml	350 ml	550 ml
Margarina o burro	30 g	40 g	40 g	60 g
Sale	½ cucchiaino	¾ cucchiaino	¾ cucchiaino	1 cucchiaino
Miele	1 cucchiaio	2 cucchiai	2 cucchiai	3 cucchiai
Farina tipo “00”	500 g	650 g	650 g	1000 g
Cannella	¾ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini
Lievito secco	¾ di bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Uva passa	75 g	100 g	100 g	150 g
Programma: “Quick” oppure “Yeast pastries”. Con “Yeast pastries” il pane diventa più soffice, ma si possono utilizzare solo le quantità relative a Stadio 1 perché altrimenti il volume del pane sarebbe eccessivo. N.B.: Aggiungere l’uvetta dopo il 2° impasto.				

Pane dolce				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1		Stadio 1	
Peso del pane	750 g	1180 g	1180 g	1560 g
Latte fresco	275 ml	400 ml	400 ml	650 ml
Margarina o burro	25 g	35 g	35 g	50 g
Uova	2	4	4	5
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Miele	2 cucchiai	3 cucchiai	3 cucchiai	4 cucchiai
Farina tipo “00”	500 g	700 g	700 g	1000 g
Lievito secco	¾ di bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Quick” oppure “Yeast pastries”. Con “Yeast pastries” il pane diventa più soffice, ma si possono utilizzare solo le quantità relative a Stadio 1 perché altrimenti il volume del pane sarebbe eccessivo.				

Pane alle cipolle				
	Modello 8650		Modello 8660	
Peso del pane	860 g	1180 g	1180 g	1780 g
Acqua	350 ml	500 ml	500 ml	700 ml
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini

Zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini
Cipolle arrostite	50 g	75 g	75 g	100 g
Farina tipo “1”	540 g	760 g	760 g	1080 g
Lievito secco	¾ di bustina	1 bustina	1 bustina	2 bustine
Programma: “Quick wholemeal”				

Pane integrale				
	Modello 8650		Modello 8660	
Peso del pane	860 g	1110 g	1110 g	1750 g
Acqua	350 ml	500 ml	500 ml	700 ml
Margarina o burro	25 g	35 g	35 g	50 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina tipo “1”	270 g	380 g	380 g	540 g
Farina integrale di grano	270 g	380 g	380 g	540 g
Lievito secco	¾ di bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Quick wholemeal”				

Pane all’avena				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	800 g	1200 g	1200 g	1600 g
Acqua	350 ml	500 ml	500 ml	700 ml
Margarina o burro	25 g	30 g	30 g	50 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero di canna	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Fiocchi d’avena	150 g	200 g	200 g	300 g
Farina tipo “1”	375 g	550 g	550 g	750 g
Lievito secco	¾ di bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Basic”				

Pane di segale				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	780 g	1050 g	1050 g	1580 g
Acqua	350 ml	450 ml	450 ml	700 ml
Pasta acida secca	½ bustina	¾ bustina	¾ bustina	1 bustina
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	½ cucchiaino	¾ cucchiaini	¾ cucchiaini	1 cucchiaino
Malto di segale	10 g	15 g	15 g	20 g
Farina tipo “1”	300 g	400 g	400 g	600 g
Lievito in pasta	1 bustina	1,5 bustine	1,5 bustine	2 bustine
Programma: “Basic”				

Pane campagnolo				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	770 g	1050 g	1050 g	1550 g
Acqua	350 ml	450 ml	450 ml	700 ml
Farina di segale	170 g	220 g	220 g	340 g
Farina integrale di grano	170 g	220 g	220 g	340 g
Farina di farro	170 g	220 g	220 g	340 g
Sciroppo di barbabietole	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Pimento in grani	¼ cucchiaino	½ cucchiaino	½ cucchiaino	¾ cucchiaino
Semi di coriandolo	¼ cucchiaino	½ cucchiaino	½ cucchiaino	¾ cucchiaino
Noce moscata grattugiata	1 presa	2 prese	2 prese	3 prese
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini

Pasta acida secca	½ pacchetto	¾ pacchetti	¾ pacchetti	1 pacchetto

Pane alla pasta acida				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	740 g	1050 g	1050 g	1550 g
Pasta acida secca	½ pacchetto	¾ pacchetto	¾ pacchetto	1 pacchetto
Acqua	350 ml	450 ml	450 ml	700 ml
Spezie per pane	½ cucchiaino	¾ cucchiaino	¾ cucchiaino	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina di segale	250 g	340 g	340 g	500 g
Farina tipo “1”	250 g	340 g	340 g	500 g
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine	1,5 bustine	2 bustine
Programma: “Basic”				
Lievito secco	¾ di bustina	1 bustina	1050 g	1,5 bustine
Programma: “Basic” N. B. : Potete utilizzare le spezie intere o macinate. Aprite il coperchio dopo l’ultima impastatura, versate un po’ d’acqua sul pane, aggiungete in superficie i fiocchi d’avena o miglio e schiacciateli leggermente con la mano.				

Pane contadino				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	780 g	980 g	980 g	1560 g
Acqua	300 ml	450 ml	450 ml	600 ml
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Pasta acida di grano	25 g	40 g	40 g	50 g
Farina tipo “1”	500 g	750 g	750 g	1000 g
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Basic” N.B.: La pasta acida di grano migliora la consistenza dell’impasto, il gusto e la capacità di conservazione. È meno forte di quella di segale.				

Pane con grano macinato grosso				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	900 g	1350 g	1350 g	1830 g
Acqua	350 ml	550 ml	550 ml	700 ml
Burro o margarina	25 g	30 g	30 g	50 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Miele	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Aceto	¾ cucchiaio	1 cucchiaio	1 cucchiaio	1,5 cucchiai
Farina integrale di grano	500 g	700 g	700 g	1000 g
Grano macinato grosso	75 g	100 g	100 g	150 g
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine	1,5 bustine	2 bustine
Programma: “Basic wholemeal”				

Pane alle patate				
	Modello 8650		Modello 8660	
Peso del pane	1000 g	1400 g	1400 g	2000 g
Acqua o latte	300 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Margarina o burro	25 g	30 g	30 g	50 g
Uova	1	1	1	2
Patate bollite e schiacciate	150 g	200 g	200 g	300 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini

Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina tipo “1”	630 g	780 g	780 g	1200 g
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine	1,5 bustine	2 bustine
Programma: “Basic”				

Pane ai semi di papavero				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1		Stadio 1	
Peso del pane	850 g	1380 g	1380 g	1900 g
Acqua	375 ml	570 ml	570 ml	750 ml
Farina di grano tipo “0”	500 g	670 g	670 g	1000 g
Semola di mais	75 g	130 g	130 g	150 g
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Semi di papavero interi o macinati	50 g	75 g	75 g	100 g
Burro	15 g	20 g	20 g	30 g
Noce moscata grattugiata	1 presa	2 prese	2 prese	3 prese
Formaggio parmigiano grattugiato	1 cucchiaio	1,5 cucchiai	1,5 cucchiai	2 cucchiai
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Quick” oppure “Yeast pastries”. Con “Yeast pastries” il pane diventa più soffice, ma si possono utilizzare solo le quantità relative a Stadio 1 perché altrimenti il volume del pane sarebbe eccessivo. N.B.: Aprite il coperchio dopo l’ultima impastatura, versate un po’ d’acqua sul pane, aggiungete in superficie i semi di papavero e schiacciateli leggermente con la mano.				

Pani integrali

Pane integrale al 100%				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	850 g	1140 g	1140 g	1730 g
Acqua	350 ml	500 ml	500 ml	700 ml
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	1 cucchiaio
Miele	1 cucchiaino	2 cucchiaini	2 cucchiaini	1 cucchiaio
Farina integrale di grano	540 g	760 g	760 g	1080 g
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	2 bustine
Programma: “Basic wholmeal”				

Pane alla birra				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	950 g	1080 g	1080 g	1850 g
Acqua	200 ml	225 ml	225 ml	350 ml
Birra	200 ml	225 ml	225 ml	350 ml
Farina integrale di grano	230 g	280 g	280 g	460 g
Farina di grano saraceno	180 g	180 g	180 g	360 g
Farro macinato grosso	180 g	180 g	180 g	360 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Sesamo	50 g	75 g	75 g	100 g
Malto colorato (è fatto con malto d’orzo tostato e dà al pane un colore scuro)	5 g	10 g	10 g	15 g
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	2 bustine
Pasta acida secca	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine

Programma: “Basic” N.B.: Se preparate il pane da 1850 g, durante i primi 10 min. d’impastatura dovete facilitare questa operazione con un mestolo, portando l’impasto dalle pareti verso il centro. Diversamente nel pane potrebbe rimanere della farina non cotta sulla parte esterna.

Pane integrale bavarese				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	850 g	1180 g	1180 g	1700 g
Acqua	300 ml	360 ml	360 ml	600 ml
Farina integrale di grano	400 g	570 g	570 g	800 g
Farina integrale di segale	125 g	150 g	150 g	250 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Cumino	1 cucchiaio	2 cucchiai	2 cucchiai	3 cucchiai
Patate medie bollite e ridotte a purea	100 g	150 g	150 g	200 g
Pasta acida secca	½ pacchetto	¾ pacchetto	¾ pacchetto	1 pacchetto
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Basic wholmeal” Invece del cumino si può utilizzare ½ cucchiaino (5 g) di semi di coriandolo, finocchio o anice.				

Pane al farro				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	940 g	1135 g	1135 g	1880 g
Latticello	400 ml	500 ml	500 ml	800 ml
Farina integrale di farro	230 g	280 g	280 g	460 g
Farina integrale di segale	180 g	230 g	230 g	360 g
Farro macinato grosso	180 g	180 g	180 g	360 g
Semi di girasole	75 g	100 g	100 g	150 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaio	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Pasta acida secca	¾ pacchetto	1 pacchetto	1 pacchetto	1,5 pacchetti
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Basic wholmeal” N.B.: Prima dell’ultima lievitazione, aprire il coperchio, versare un po’ d’acqua sull’impasto e aggiungere un po’ di fiocchi di farro o avena, schiacciandoli leggermente.				

Pane con vari cereali				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	960 g	1350 g	1350 g	1950
Acqua	450 ml	650 ml	650 ml	900 ml
Farina integrale di grano	175 g	250 g	250 g	350 g
Farina integrale di segale	175 g	250 g	250 g	350 g
Segale macinata in grani	50 g	70 g	70 g	100 g
Farro verde macinato grosso	50 g	70 g	70 g	100 g
Grano saraceno macinato grosso	50 g	70 g	70 g	100 g
Semi di girasole	35 g	50 g	50 g	75 g
Semi di zucca	35 g	50 g	50 g	75 g
Semi di lino	1 cucchiaio	1,5 cucchiai	1,5 cucchiai	2 cucchiai
Sesamo	1 cucchiaio	1,5 cucchiai	1,5 cucchiai	2 cucchiai
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Miele	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Pasta acida secca	½ bustina	¾ bustina	¾ bustina	1 bustina
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustina	1,5 bustina	2 bustine
Programma: “Basic wholmeal”				

N.B.: Il pane risulterà migliore se i semi vengono prima tostati in padella. Si può aggiungere anche prezzemolo tritato finemente, particolarmente buono quando si mangia questo pane con formaggi stagionati o cibi piccanti.
Se preparate il pane da 1950 g, durante i primi 10 min. d'impastatura dovete facilitare questa operazione con un mestolo, portando l'impasto dalle pareti verso il centro. Diversamente nel pane potrebbe rimanere della farina non cotta sulla parte esterna

Pane ai 7 cereali				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	800 g	1200 g	1200 g	1600 g
Acqua	350 ml	500 g	500 g	700 g
Margarina o burro	25 g	30 g	30 g	50 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Aceto	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina integrale di grano	375 g	550 g	550 g	750 g
Fiocchi di 7 cereali	150 g	200 g	200 g	300 g
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: "Basic wholmeal" N.B.: Se volete utilizzare i 7 cereali in grani interi, li dovete prima mettere a bagno. Potete utilizzare quest'acqua per l'impasto				

Pane alla crusca				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	850 g	1350 g	1350 g	1700 g
Acqua	350 ml	570 ml	570 ml	700 ml
Margarina o burro	30 g	40 g	40 g	60 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Crusca di grano	75 g	100 g	100 g	150 g
Germe di grano	50 g	70 g	70 g	100 g
Aceto	1 cucchiaio	1,5 cucchiai	1,5 cucchiai	2 cucchiai
Farina integrale di grano	400 g	650 g	650 g	800 g
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: "Basic wholmeal"				

Pane integrale allo yogurt				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	800 g	1150 g	1150 g	1600 g
Acqua o latte	250 ml	300 ml	300 ml	600 ml
Yogurt	150 g	200 g	200 g	300 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Aceto	¾ cucchiaio	1 cucchiaio	1 cucchiaio	1,5 cucchiai
Farina integrale di grano	500 g	700 g	700 g	1000 g
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine	1,5 bustine	2 bustine
Programma: "Basic wholmeal"				

Pane integrale allo sciroppo di barbabietola				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	860 g	1150 g	1150 g	1750 g
Acqua	350 ml	550 ml	550 ml	700 ml

Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Olio vegetale	1 cucchiaio	1,5 cucchiai	1,5 cucchiai	2 cucchiai
Miele	¾ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini
Sciroppo di barbabietole	¾ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini
Farina integrale di grano	500 g	760 g	760 g	1000 g
Lievito secco	1 bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: "Basic wholmeal"				

Pane nero				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	920 g	1080 g	1080 g	1850 g
Acqua	400 ml	450 ml	450 ml	800 ml
Segale integrale in grani grossi	180 g	180 g	180 g	360 g
Farina integrale di segale	180 g	180 g	180 g	360 g
Farina integrale di grano	230 g	280 g	280 g	460 g
Malto colorato (è fatto con malto d'orzo tostato e dà al pane un colore scuro)	10 g	15 g	15 g	20 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Semi di girasole	75 g	100 g	100 g	150 g
Sciroppo di barbabietole scuro	¾ cucchiaio	1 cucchiaio	1 cucchiaio	1,5 cucchiai
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	2 bustine
Pasta acida secca	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: "Basic wholmeal" N.B.: Se preparate il pane da 1850 g, durante i primi 10 min. d'impastatura dovete facilitare questa operazione con un mestolo, portando l'impasto dalle pareti verso il centro. Diversamente nel pane potrebbe rimanere della farina non cotta sulla parte esterna.				

LECCORNIE D'OGNI GENERE

Pane alle noci e uva passa con rum				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	900 g	1180 g	1180 g	1800 g
Latte o acqua	280 ml	350 ml	350 ml	560 ml
Rum 40%	1 cucchiaio	2 cucchiai	2 cucchiai	3 cucchiai
Burro	30 g	40 g	40 g	60 g
Farina integrale di grano	500 g	650 g	650 g	1000 g
Miele di abete	2 cucchiai	3 cucchiai	3 cucchiai	4 cucchiai
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Noci intere	40 g	60 g	60 g	80 g
Uva passa al rum	50 g	75 g	75 g	100 g
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustina
Programma: "Quick" oppure "Yeast pastries" Con "Yeast pastries" il pane diventa più soffice, ma si possono utilizzare solo le quantità relative a Stadio 1 perché altrimenti il volume del pane sarebbe eccessivo. N.B.: Aggiungere le noci dopo il beep				

Pane pizza				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	920 g	1330 g	1330 g	1880 g
Acqua	375 ml	570 ml	570 ml	750 ml
Olio	1 cucchiaio	1,5 cucchiai	1,5 cucchiai	2 cucchiai
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini

Origano	¾ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini
Formaggio parmigiano	2,5 cucchiai	3,5 cucchiai	3,5 cucchiai	5 cucchiai
Semola di mais	100 g	150 g	150 g	200 g
Farina tipo "0"	475 g	650 g	650 g	950 g
Lievito secco	¾ di bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: "Quick"				

Pane alle uova				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	730 g	1050 g	1050 g	1500 g
Uova mescolate con acqua o latte	2 275 ml	4 400 ml	4 400 ml	5 550 ml
Margarina o burro	25 g	35 g	35 g	50 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaio	1,5 cucchiai	1,5 cucchiai	2 cucchiaio
Farina tipo "0"	500 g	700 g	700 g	1000 g
Lievito fresco (in pasta)	¾ pacchetto	1 pacchetto	1 pacchetto	1,5 pacchetti
Programma: "Basic"				

Pane all'amaretto				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	850 g	1100 g	1100 g	1700 g
Latte o acqua	200 ml	250 ml	250 ml	400 ml
Liquore all'amaretto	75 ml	100 ml	100 ml	150 ml
Farina di grano tipo "00"	500 g	650 g	650 g	1000 g
Zucchero	1 cucchiaio	2 cucchiai	2 cucchiai	3 cucchiai
Sale	½ cucchiaino	¾ cucchiaino	¾ cucchiaino	1 cucchiaino
Burro	30 g	40 g	40 g	60 g
Mandorle a scaglie (o tritate)	75 g	100 g	100 g	150 g
Lievito secco	¾ di bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: "Quick" oppure "Yeast pastries". Con "Yeast pastries" il pane diventa più soffice, ma si possono utilizzare solo le quantità relative a Stadio 1 perché altrimenti il volume del pane sarebbe eccessivo.				

Pane al riso		
	Modello 8650	Modello 8660
	Stadio 2	Stadio 1
Peso del pane	950 g	1100 g
Acqua di cottura del riso	300 ml	350 ml
Farina di grano tipo "00"	540 g	650 g
Riso rotondo	50 g	75 g
Zucchero	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Lievito secco	¾ di bustina	1 bustina
Programma: "Yeast pastries". N.B.: Al posto dell'acqua di cottura del riso si può usare del latte; si possono aggiungere 2 o 3 cucchiai di uva passa e 1 di cannella		

Pane francese al miele				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	770 g	1130 g	1130 g	1550 g
Acqua	325 ml	450 ml	450 ml	650 ml
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Olio di oliva	1 cucchiaio	1,5 cucchiai	1,5 cucchiai	2 cucchiaio

Miele	½ cucchiaio	¾ cucchiaio	¾ cucchiaio	1 cucchiaio
Farina tipo “00”	450 g	600 g	600 g	900 g
Farina di grano duro	75 g	100 g	100 g	150 g
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Quick” oppure “Yeast pastries”				

Pane variopinto per la prima colazione				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	750 g	1020 g	1020 g	1500 g
Latte	250 ml	330 ml	330 ml	500 ml
Farina di grano tipo “00”	425 g	570 g	570 g	850 g
Zucchero	1,5 cucchiai	2 cucchiai	2 cucchiai	3 cucchiai
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Susine secche a pezzi grossi	15 g	20 g	20 g	30 g
Albicocche secche a pezzi grossi	15 g	20 g	20 g	30 g
Muesli croccante (o il vostro preferito)	50 g	75 g	75 g	100 g
Fiocchi di cocco	¾ cucchiaio	1 cucchiaio	1 cucchiaio	1,5 cucchiai
Burro	30 g	40 g	40 g	60 g
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustina
Programma: “Quick” oppure “Yeast pastries” Con “Yeast pastries” il pane diventa più soffice, ma si possono utilizzare solo le quantità relative a Stadio 1 perché altrimenti il volume del pane sarebbe eccessivo.				

Pane allo yogurt				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	800 g	1150 g	1150 g	1600 g
Acqua o latte	250 ml	300 ml	300 ml	600 ml
Yogurt	150 g	200 g	200 g	300 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina tipo “0”	500 g	700 g	700 g	1000 g
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Basic”				

Pane alle erbe				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	860 g	1170 g	1170 g	1770 g
Latticello	375 ml	550 ml	550 ml	750 ml
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiain1	1,5 cucchiain1	2 cucchiaini
Burro	10 g	20 g	20 g	30 g
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiain1	1,5 cucchiain1	2 cucchiaini
Farina tipo “0”	500 g	760 g	760 g	1000 g
Erbe miste o prezzemolo tritato	1,5 cucchiai	2 cucchiai	2 cucchiai	3 cucchiai
Lievito secco	¾ di bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Basic”				

Pane al formaggio fresco				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	800 g	1200 g	1200 g	1600 g
Acqua o latte	200 ml	300 ml	300 ml	450 ml
Margarina o burro	30 g	40 g	40 g	60 g
Uova intere	1	1	1	2

Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Formaggio fresco granuloso	125 g	200 g	200 g	250 g
Farina tipo “0”	500 g	700 g	700 g	1000 g
Lievito secco	¾ di bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Quick”				

Pane al miglio				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	870 g	1180 g	1180 g	1780 g
Acqua	350 ml	500 ml	500 ml	700 ml
Burro	25 g	30 g	30 g	50 g
Farina integrale di grano	525 g	550 g	550 g	1050 g
Aceto	1 cucchiaio	1,5 cucchiai	1,5 cucchiai	2 cucchiai
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiain1	1,5 cucchiain1	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiain1	1,5 cucchiain1	2 cucchiaini
Fiocchi di miglio	150 g	200 g	200 g	300 g
Sesamo	1,5 cucchiai	2 cucchiai	2 cucchiai	3 cucchiai
Semi di lino	1,5 cucchiai	2 cucchiai	2 cucchiai	3 cucchiai
Lievito secco	¾ di bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Basic”.				

Pane alla zucca				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	900 g	1270 g	1270 g	1830 g
Passato di zucca	300 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Farina di grano tipo “0”	500 g	650 g	650 g	1000 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Burro	25 g	30 g	30 g	50 g
Semi di zucca	50 g	100 g	100 g	150 g
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Basic”				

Pane della Franconia allo speck				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	850 g	1150 g	1120 g	1700 g
Latticello	350 ml	450 ml	450 ml	700 ml
Farina di segale	300 g	400 g	700 g	600 g
Farina di grano tipo “0”	200 g	260 g	1,5 cucchiaini	400 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Speck non troppo grasso a cubetti	75 g	100 g	20 g	150 g
Pasta acida secca	½ pacchetto	¾ pacchetto	100 g	1 pacchetto
Lievito in polvere	1 bustina	1,5 bustine	1 bustina	2 bustine

Programma: “Basic” N.B: Con questo impasto si possono fare dei panini e metterli in forno a 200° previa spolveratura con farina

Pane del vignaiolo				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	870 g	1220 g	1220 g	1760 g
Acqua	150 ml	180 ml	180 ml	300 ml
Vino bianco secco	150 ml	180 ml	180 ml	300 ml
Farina integrale di grano	400 g	570 g	570 g	800 g
Farina integrale di segale	125 g	150 g	150 g	250 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero di canna	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Grasso del lardo (ciò che resta della sua frittura)	20 g	30 g	30 g	40 g
Foglie della vite	1 cucchiaio	2 cucchiai	2 cucchiai	3 cucchiai
Porri tritati finemente	1 cucchiaio	2 cucchiai	2 cucchiai	3 cucchiai
Noci tritate grossolanamente	2 cucchiai	3 cucchiai	3 cucchiai	4 cucchiai
Pasta acida secca	½ pacchetto	¾ pacchetto	¾ pacchetto	1 pacchetto
Lievito secco	½ cucchiaino	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Basic wholemeal” N.B.: Se il pane diventa troppo acido, usate metà dose di pasta acida e raddoppiate quella del lievito				

Pane alle spezie				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	770 g	1310 g	1310 g	1550 g
Acqua	350 ml	450 ml	450 ml	700 ml
Pasta acida secca	½ pacchetto	¾ pacchetto	¾ pacchetto	1 pacchetto
Farina tipo “2”	300 g	400 g	400 g	600 g
Farina tipo “1”	200 g	260 g	260 g	400 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Coriandolo	½ cucchiaino	¾ cucchiaino	¾ cucchiaino	1 cucchiaino
Finocchio	½ cucchiaino	¾ cucchiaino	¾ cucchiaino	1 cucchiaino
Anice	½ cucchiaino	¾ cucchiaino	¾ cucchiaino	1 cucchiaino
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine	1,5 bustine	2 bustine
Programma: “Basic”				

Pane ai fichi e noci				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	900 g	1270 g	1270 g	1830 g
Acqua	350 ml	550 ml	550 ml	700 ml
Farina di grano tipo “1”	260 g	320 g	320 g	400 g
Farina di segale	400 g	450 g	450 g	600 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Fichi secchi triturati finemente	50 g	60 g	60 g	100 g
Noci	50 g	60 g	60 g	100 g

Miele	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Pasta acida secca	¾ pacchetto	1 pacchetto	1 pacchetto	1,5 pacchetti
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Basic” N.B.: Utilizzando le noci fresche che hanno ancora la pellicola bianca, il pane diventerà leggermente amaro, ma sarà molto buono e si adatterà benissimo ad un vino novello				

Pane al mais				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	950 g	1300 g	1300 g	1880 g
Acqua	300 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Burro	25 g	30 g	30 g	50 g
Farina tipo “0”	540 g	700 g	700 g	1080 g
Semola di mais	60 g	80 g	80 g	120 g
Mela acida grattugiata con la buccia	1	1	1	1,5
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Basic” o “Quick” N.B.: Questo impasto rende bene per la preparazione di panini croccanti. In questo caso usate il programma “Quick dough”, date forma ai panini e metteteli nel forno				

Pane agli zucchini				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	840 g	1250 g	1250 g	1680 g
Acqua	50 ml	75 ml	75 ml	100 ml
Farina di grano tipo “0”	500 g	750 g	750 g	1000 g
Zucchini crudi tritati finemente	300 g	450 g	450 g	600 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Basic” N.B: Il pane diventa particolarmente buono se gli viene data una pennellata di olio quando è ancora caldo				

Pane francese alle erbe				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	850 g	1250 g	1250 g	1750 g
Acqua	350 ml	480 ml	480 ml	700 ml
Farina di grano tipo “0”	525 g	700 g	700 g	1050 g
Farina di grano duro	75 g	100 g	100 g	150 g
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Prezzemolo tritato finemente	1,5 cucchiai	2 cucchiai	2 cucchiai	3 cucchiai
Aglio accuratamente schiacciato	2	3	3	4
Burro	15 g	20 g	20 g	30 g
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Basic” o “Quick” N.B: L’aglio può essere aumentato di 4 volte. Tagliarlo a fettine sottili, metterlo in padella col burro e usarlo con gli altri ingredienti dopo che si è raffreddato				

Pane alle carote				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	800 g	1000 g	1000 g	1600 g
Acqua	275 ml	350 ml	350 ml	550 ml

Burro	25 g	30 g	30 g	50 g
Farina tipo “0”	500 g	650 g	650 g	1000 g
Carote crude grattugiate finemente	60 g	90 g	90 g	120 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Basic” o “Quick”				

Pane alle sardine				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	900 g	1350 g	1350 g	1850 g
Acqua	325 ml	440 ml	440 ml	650 ml
Farina integrale di grano	500 g	700 g	700 g	100 g
Tritello di grano	75 g	100 g	100 g	150 g
Filetti di sardina tritati finemente	8	11	11	16
Mela rossa con buccia a cubetti	1	1,5	1,5	2
Olio di oliva	1,5 cucchiai	2 cucchiai	2 cucchiai	3 cucchiai
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine	1,5 bustine	2 bustine
Programma: “Basic” o “Quick” N.B: Al posto della mela potete utilizzare dei cetrioli conservati in cubetti. Il pane è particolarmente buono se mangiato con burro alle erbe				

Pane alle mandorle con pepe				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	820 g	1120 g	1120 g	1650 g
Acqua	325 ml	450 ml	450 ml	650 ml
Farina di grano tipo “0”	500 g	700 g	700 g	1000 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Burro	15 g	20 g	20 g	30 g
Mandorle arrostite	75 g	100 g	100 g	150 g
Grani di pepe verde in conserva	1 cucchiaio	1,5 cucchiai	1,5 cucchiai	2 cucchiai
Lievito in polvere	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Basic” o “Quick” N.B: Questo pane è molto soffice; se lo preferite più consistente usate solo metà del lievito. Il pane è particolarmente buono se mangiato con un formaggio molle				

Pane ai semi di girasole				
	Modello 8650		Modello 8660	
	Stadio 1	Stadio 2	Stadio 1	Stadio 2
Peso del pane	870 g	1310 g	1310 g	1790 g
Acqua	375 ml	550 ml	550 ml	750 ml
Burro	30 g	40 g	40 g	60 g
Farina tipo “0”	525 g	700 g	700 g	1050 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Semi di girasole o di zucca	35 g	50 g	50 g	70 g
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine
Programma: “Basic” o “Quick”				

N.B.: Aggiungere i semi dopo il primo beep

PANIFICAZIONE CON FERMENTO DI PANETTERIA

Con Backmeister si può cuocere anche il pane preparato con fermento, cioè senza lievito o pasta acida. Dal momento che per ottenere un impasto ottimale è molto importante la qualità e la freschezza del fermento, vi consigliamo di acquistare quest'ultimo direttamente dal produttore. Potete eventualmente rivolgervi a: Sekowa Seibold KG, Basaltstraße 8-10, 61197 Fostadt – Tel 06035/5061, fax 06035/6413

Pane di grano e segale con fermento di panetteria		
	Modello 8650	Modello 8660
	Stadio 2	Stadio 2
Peso del pane	850 g	1700 g
Fermento di base Sekowa	1 cucchiaino	1 cucchiaio
Fermento di panetteria speciale Sekowa	¼ cucchiaino	½ cucchiaino
Acqua tiepida (circa 21°)	225 ml	450 ml
A) *1 Utilizzate una parte dell'acqua per sciogliere completamente i due fermenti* *2 Aggiungere i seguenti ingredienti*		
Tritello di segale fino	150 g	300 g
Tritello di frumento fino	50 g	100 g
B) 1 *Scegliete col tasto "Menù" il programma "Dough" e premete "Start"* *2 Dopo circa 5 minuti aprite il coperchio e con una spatola togliete l'impasto eventualmente rimasto attaccato alle pareti e ai bordi del recipiente e riversatelo all'interno* *3 Chiudete il coperchio e dopo altri 10 minuti, quando si sarà formata una massa omogenea, premete il tasto "Stop"* *4 Versate i seguenti ingredienti sopra l'impasto*		
Acqua tiepida (circa 35°)	150 ml	300 ml
Tritello di grano fino	300 g	600 g
Sale	1 cucchiaio	2 cucchiai
C) *1 Scegliete col tasto "Menù" il programma "Basic wholemeal"* *2 Brunitura della crosta: "Dark"* *3 Programmate con 12 ore di anticipo* *4 Premete il tasto "Start"*		

Pane al tritello di grano con fermento di panetteria		
	Modello 8650	Modello 8660
	Stadio 2	Stadio 2
Peso del pane	850 g	1700 g
Fermento di base Sekowa	1 cucchiaino	1 cucchiaio
Fermento di panetteria speciale Sekowa	¼ cucchiaino	½ cucchiaino
Acqua tiepida (circa 21°)	175 ml	350 ml
Procedete come al punto A) della prima ricetta		
Tritello di grano fino	175 g	350 g
Procedete come nel punto B) della prima ricetta		

Acqua tiepida (circa 35°)	185 ml	370 ml
Tritello di grano fino	325 g	650 g
Sale	1 cucchiaio	2 cucchiai
Procedete come nel punto C) della prima ricetta		

Pane al tritello di farro con fermento di panetteria		
	Modello 8650	Modello 8660
	Stadio 2	Stadio 2
Peso del pane	850 g	1700 g
Fermento di base Sekowa	1 cucchiaino	1 cucchiaio
Fermento di panetteria speciale Sekowa	¼ cucchiaino	½ cucchiaino
Acqua tiepida (circa 21°)	125 ml	250 ml
Procedete come al punto A) della prima ricetta		
Tritello di farro fino	150 g	300 g
Procedete come nel punto B) della prima ricetta		
Acqua tiepida (circa 35°)	215 ml	430 ml
Tritello di farro fino	350 g	700 g
Sale	1 cucchiaio	2 cucchiai
Procedete come nel punto C) della prima ricetta		

PANE PER ALLERGICI

Per le persone che sono afflitte da allergia al glutine o devono seguire un dieta particolare, sono disponibili diverse miscele di farina che, in parte, si basano su fecola di mais, riso e patate. Tutti i tipi di farina menzionati di seguito, adatti sia per dolci che per pane, soddisfano egregiamente le necessità nutrizionali legate all'intolleranza alla farina di grano.

Prove di panificazione con Backmeister hanno dato buoni risultati. Anche con maggiore aggiunta di lievito (polvere lievitante al tartaro) i pani rimangono relativamente compatti.

Potete scegliere i programmi:

- "Basic" con "Dark" (crosta con doratura scura) e "Quick" con "Dark" (crosta con doratura scura) per la preparazione del pane
- "Dough" per impasti che devono essere rielaborati
- "Baking powder" per la preparazione di dolci con lievito in polvere o al tartaro.

Siccome le farine senza glutine non sono adatte alla pre-programmazione, iniziate subito la cottura con il tasto "Start/stop".

Se dovessero restare resti di farina sui bordi del contenitore, aprite il coperchio durante l'impastatura e, con un mestolo, fate ricadere questa farina all'interno affinché s'unisca all'impasto.

Nella cottura di pane con lievito normale interrompete il programma prima dell'ultima lievitazione (se si usa il lievito in polvere dopo la mescolatura). Naturalmente per interromperlo aprite il coperchio, mentre non dovete mai farlo col tasto "Start/stop" altrimenti il programma dovrà essere fatto ripartire dall'inizio, cosa non consigliabile se il pane è già lievitato.

Dopo l'apertura del coperchio estraete le lame impastatrici altrimenti nel pane che è lievitato solo in parte resterebbero delle fessure troppo marcate.

Coprite la superficie del pane con un leggero strato di olio affinché il pane non presenti fessure troppo grandi.

Fate raffreddare il pane su una griglia. È consigliabile tagliare il pane a fette dopo che si è raffreddato ed eventualmente di surgelarlo a porzioni in modo che non secchi troppo presto.

Tutte le ricette elencate possono essere preparate con lievito in polvere o con lievito al tartaro senza fosfati. Sostituite le bustine di lievito secco con altrettante di polvere lievitante per panificazione.

Damin – Miscela di farina senza glutine per pane		
	Modello 8650	Modello 8660
	Stadio 2	Stadio 2
Peso del pane	1150 g	1600 g
Acqua tiepida	270 ml	350 ml
Latte 3,5%	300 ml	400 ml
Damin	700 g	1000 g
Zucchero	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Sale	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito secco	2 bustine	2,5 bustine
Programma: “Basic”		

3 Pauly – Miscela di farine senza glutine		
	Modello 8650	Modello 8660
	Stadio 2	Stadio 2
Peso del pane	1150 g	1600 g
Acqua tiepida	570 ml	750 ml
Yogurt intero	170 g	300 g
Miscela di farina	700 g	1000 g
Sale	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Aceto	1,5 cucchiai	2 cucchiai
Zucchero	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito secco	2 bustine	2,5 bustine
Programma: “Basic” N.B.: Se si prepara un impasto col programma “Dough” si possono fare panini, pizze, panini a forma di “muffin” oppure lo strato di base per torte salate.		

Schaer – Pane con miscela di farina senza glutine MIX B – Pane bianco I		
	Modello 8650	Modello 8660
	Stadio 2	Stadio 2
Peso del pane	1150 g	1600 g
Acqua tiepida	570 ml	750 ml
Aceto o olio	1,5 cucchiai	2 cucchiai
Miscela di farina	700 g	1000 g
Sale	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito secco	2 bustine	2,5 bustine
Programma: “Basic”		

Schaer – Pane con miscela di farina senza glutine MIX B – Pane bianco II		
	Modello 8650	Modello 8660
	Stadio 2	Stadio 2
Peso del pane	1150 g	1600 g
Acqua tiepida	570 ml	750 ml
Burro molto molle	30 g	50 g
Miscela di farina	700 g	1000 g

Sale	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito secco	2 bustine	2,5 bustine
Programma: “Basic”		

Sibylle – Miscela di farine dietetica scura		
	Modello 8650	Modello 8660
	Stadio 2	Stadio 2
Peso del pane	1100 g	1550 g
Acqua tiepida	300 ml	450 ml
Yogurt intero	170 g	300 g
Miscela di farina	700 g	1000 g
Sale	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Aceto	1,5 cucchiai	2 cucchiai
Zucchero	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito secco	2 bustine	2,5 bustine
Programma: “Basic” N.B.: Se al posto dell’acqua e dell’aceto si usa il latte, col programma “Dough” si può ottenere lo strato di base per torte alla frutta..		

Sibylle – Miscela di farine dietetica chiara		
	Modello 8650	Modello 8660
	Stadio 2	Stadio 2
Peso del pane	1150 g	1600 g
Latte tiepido o acqua	570 ml	750 ml
Miscela di farina	700 g	1000 g
Sale	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Burro molto molle	40 g	60 g
Lievito secco	2 bustine	2,5 bustine
Programma: “Basic” N.B.: Col programma “Dough” potete fare un impasto col quale preparerete dei panini che cuocerete in forno		

Schaer – Pane con miscela di farina senza glutine MIX B – Pane al latte		
	Modello 8650	Modello 8660
	Stadio 2	Stadio 2
Peso del pane	1000 g	1480 g
Latte tiepido	500 ml	600 ml
Uova	1	2
Zucchero	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Sale	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Miscela di farina	500 g	700 g
Lievito secco	2 bustine	2,5 bustine
Programma: “Basic”		

Schaer – Pane con miscela di farina senza glutine MIX B – Pane all’olio d’oliva		
	Modello 8650	Modello 8660
Peso del pane	1400 g	1700 g
Acqua tiepida	550 ml	700 ml
Olio d’oliva	4,5 cucchiai	6 cucchiai
Albumi	3	4
Miscela di farina	750 g	1000 g
Sale	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini

Zucchero	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito secco	1,5 bustine	2 bustine
Programma: “Baking powder” N.B.: In questo caso dovete togliere le lame impastatrici prima della cottura, altrimenti nel pane si creerebbe un vuoto troppo grande		

Schaer – Pane con miscela di farina senza glutine MIX B – Pane alle spezie		
	Modello 8650	Modello 8660
	Stadio 2	Stadio 2
Peso del pane	1150 g	1600
Acqua tiepida	570 ml	750 ml
Aceto	1,5 cucchiai	2 cucchiai
Miscela di farina	700 g	1000 g
Maggiorana	½ cucchiaino	¾ cucchiaino
Alloro	½ cucchiaino	¾ cucchiaino
Origano	½ cucchiaino	1 cucchiaino
Sale	½ cucchiaino	1 cucchiaino
Lievito secco	2 bustine	2,5 bustine
Programma: “Basic”		

Schaer – Pane con miscela di farina senza glutine MIX B – Pane al burro		
	Modello 8650	Modello 8660
	Stadio 2	Stadio 2
Peso del pane	1000 g	1400 g
Acqua tiepida	300 ml	450 ml
Burro	100 g	140
Uova	3	4
Miscela di farina	500 g	700 g
Sale	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito secco	1 bustina	2 bustine
Programma: “Basic”		

Preparazione di impasti

Con Backmeister potete preparare facilmente degli impasti che debbano essere rielaborati e cotti nel vostro forno.

Potete utilizzare sia il programma “Basic dough” che “Quick dough”. Quest’ultimo è consigliabile per quantitativi piccoli e impasti leggeri (con poco grasso) perché il tempo di lievitazione è più breve.

Naturalmente nel programma di impasto non ci sono due livelli di cottura; vi forniamo comunque, per ogni modello, due diversi quantitativi da poter utilizzare.

Baguettes francesi				
	Modello 8650		Modello 8660	
Peso del pane	850 g	1280 g	1280 g	1750 g
Acqua	375 ml	550 ml	550 ml	750 ml
Pasta acida secca di grano	25 g	50 g	50 g	75 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina tipo “0”	525 g	700 g	700 g	1050 g
Farina di grano duro	75 g	100 g	100 g	150 g

Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine

Programma: “Basic dough” o “Quick dough”

- Dividete l’impasto in 2 o 4 parti.
- Date una forma lunga e lasciate lievitare per 30-40 minuti.
- Fate delle incisioni oblique e infornate.

Brezeln – Ciambelle salate

	Modello 8650		Modello 8660	
Ingredienti per	9 pezzi	12 pezzi	12 pezzi	18 pezzi
Acqua	200 ml	300 ml	300 ml	400 ml
Sale	¼ cucchiaino	½ cucchiaino	½ cucchiaino	¾ cucchiaino
Farina tipo “00”	360 g	540 g	540 g	720 g
Zucchero	½ cucchiaino	¾ cucchiaino	¾ cucchiaino	1 cucchiaino
Lievito secco	½ bustina	¾ bustina	¾ bustina	1 bustina
Uova leggermente sbattute; spennellare	1	1	1	1
Sale grosso; spargerne un po’ alla fine				100 g

Programma: “Basic dough” o “Quick dough”

- Quando sentite il beep e il display mostra 0:00, premete Stop
- Portate il forno a 230°
- Dividete l’impasto che arrotolerete per formare i Brezeln.
- Appoggiateli su una leccarda preventivamente unta, spennellateli con l’olio e metteteci sopra il sale grosso.
- Cuoceteli nel forno a 200° per 12-15 minuti.

Panini alla crusca

	Modello 8650		Modello 8660	
Ingredienti per	9 pezzi	12 pezzi	12 pezzi	18 pezzi
Acqua	325 ml	430 ml	430 ml	650 ml
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Burro o margarina	30 g	40 g	40 g	60 g
Polvere di lecitina pura	5 g	8 g	8 g	10 g
Farina tipo “1”	400 g	600 g	600 g	800 g
Crusca di grano	75 g	100 g	100 g	150 g
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine

Programma: “Basic dough” o “Quick dough”

- Quando il programma è terminato, togliete l’impasto.
- Formate dei panini che lascerete lievitare di nuovo.
- Cuoceteli nel forno a 200° finché diventano dorati

Croissants

	Modello 8650		Modello 8660	
Ingredienti per	14 pezzi	18pezzi	18pezzi	27 pezzi
Uova alle quali aggiungete acqua o latte fino a	1 225 ml	2 300 ml	2 300 ml	3 450 ml
Burro	60 g	80 g	80 g	120 g
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	2 cucchiai	3 cucchiai	3 cucchiai	4 cucchiai
Farina tipo “00”	400 g	540 g	540 g	800 g
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine

Programma: “Basic dough” o “Quick dough”

- Togliete l’impasto e reimpastatelo, fate riposare e tornate a impastarlo, copritelo e mettetelo in frigorifero per 30 minuti.
- Stendete l’impasto a forma di rettangolo e distribuite il burro fuso tralasciando i bordi. Ripiegate l’impasto 3 volte come fosse una lettera; fate questo per 3 volte.
- Mettete il tutto in un sacchetto di plastica e lasciatelo almeno un’ora in frigorifero o tutta la notte.
- Distendete l’impasto e tagliatelo in 9 o 18 quadretti. Tagliate ogni quadretto lungo la diagonale. Arrotolate in modo morbido questi triangoli e posateli su una leccarda preventivamente unta.
- Pennellateli con le uova sbattute e cuocete a 180° per 20 minuti

Brioches

	Modello 8650		Modello 8660	
Ingredienti per	9 pezzi	12 pezzi	12 pezzi	18 pezzi
Uova alle quali aggiungete acqua o latte fino a	1 225 ml	2 300 ml	2 300 ml	3 450 ml
Burro o margarina	55 g	75 g	75 g	110 g
Sale	½ cucchiaini	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini
Zucchero	40 g	50 g	50 g	75 g
Farina tipo “00”	400 g	540 g	540 g	800 g
Lievito secco	¾ bustina	1 bustina	1 bustina	1,5 bustine

Programma: “Basic dough” o “Quick dough”

- Togliere l’impasto, impastare a mano e dividere in pezzi
- Da ciascun pezzo, formare una pallina grande e una piccola
- Appoggiate le palline grandi nella forma (che avrete unto in precedenza), mettetevi sopra quelle piccole e lasciate che lievitino fino al doppio del volume iniziale
- Sbattete le uova con un po’ di zucchero, spennellate le brioches e mettetele in forno

Dolce da caffè

	Modello 8650		Modello 8660	
Ingredienti per una forma di	22 cm Ø	26 cm Ø	26 cm Ø	Piastra da forno angolare + grande
Latte	170 ml	225 ml	225 ml	340 ml
Sale	¼ cucchiaino	½ cucchiaini	½ cucchiaini	¾ cucchiaini
Tuorli	1	1	1	2
Burro o margarina	10 g	20 g	20 g	30 g
Farina tipo “0”	350 g	450 g	450 g	700 g
Zucchero	35 g	50 g	50 g	75 g
Lievito secco	½ bustina	¾ bustina	¾ bustina	1 bustina

Programma: “Basic dough” o “Quick dough”

- Togliere l’impasto, impastare a mano e stendere col rullo
- Rivestite con l’impasto una forma tonda o quadrangolare e distribuire il contenuto

Burro sciolto	2 cucchiai	3 cucchiai	3 cucchiai	4 cucchiai
Cannella in polvere	1 cucchiaini	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Noci macinate	60 g	90 g	90 g	120 g
Zucchero glassato (facoltativo)				

- Stendete il burro sopra l’impasto
- Mescolate zucchero cannella e noci in una scodella e stendete il tutto sopra l’impasto
- Fate lievitare al caldo per 30 minuti, poi infornate

Pizza

	Modello 8650	Modello 8660

Ingredienti per	2 pizze	3 pizze	3 pizze	4 pizze
Acqua	150 ml	225 ml	225 ml	300 ml
Sale	½cucchiaini	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini
Olio d'oliva	2 cucchiai	3 cucchiai	3 cucchiai	4 cucchiai
Farina integrale di grano	300 g	450 g	450 g	600 g
Crusca di grano	1 cucchiaio	1,5 cucchiai	1,5 cucchiai	2 cucchiai
Lievito secco	½ bustina	¾ bustina	¾ bustina	1 bustina
Programma: "Basic dough" o "Quick dough" ▪ Stendete l'impasto col rullo, mettetelo in una forma tonda e lasciatelo lievitare per 10 minuti ▪ Condite e cuocete per 20 minuti				

Panettone di Natale		
	Modello 8650	Modello 8660
Peso del panettone	1000 g	1500 g
Latte	125 ml	185 ml
Burro liquido	125 g	185 g
Uova	1	1
Rum	3 cucchiai	5 cucchiai
Farina tipo "00"	500 g	750 g
Zucchero	100 g	150 g
Cedro candito	50 g	75 g
Arancia candita	25 g	40 g
Mandorle macinate	50 g	75 g
Uva sultanina	100 g	150 g
Sale	1 presa	2 prese
Cannella	2 prese	3 prese
Lievito secco	2 bustine	3 bustine
Programma: "Basic dough" ▪ Togliete l'impasto, mettetelo nella forma per panettone e cuocetelo a 180° (a 160° se il forno è ad aria calda) per 1 ora (se avete preparato la quantità minore) o per 1:15 ore (nell'altro caso)		

Dolci

La macchina non ha il dispositivo per mescolare, ma solo quello per impastare; ciò non cambia il sapore, rende solo il dolce più compatto.

Fate attenzione alle seguenti indicazioni:

- Non è possibile pre-programmare
- Alla ricetta di base è possibile aggiungere tutti gli ingredienti che desiderate. Fate solo attenzione a che non vengano superati i quantitativi altrimenti il dolce potrebbe non cuocere all'interno
- Quando il dolce è pronto, togliete il contenitore, mettetelo su un canovaccio umido e lasciatelo raffreddare per 15 minuti, dopodiché potete staccarlo dalle pareti con una spatola e rovesciarlo.

Impasto base per torte		
	Modello 8650	Modello 8660
Peso del pane	1000 g	1200 g
Uova	4	6
Burro molto molle	150 g	250 g
Zucchero	150 g	250 g
Zucchero vanigliato	1 bustina	2 bustine
Farina tipo "00"	450 g	550 g
Lievito in polvere	1 bustina	1 bustina + 1 cucchiaino

Ingredienti aggiuntivi:		
Nocciole grattugiate, cioccolata grattugiata, cocco o mele sbucciate e tagliate a cubetti	70 g	100 g
Programma: “Baking powder”		

MARMELLATE

Per preparare delle marmellate o delle confetture procedete come segue:

- Prendete frutti maturi e freschi e lavateli. I frutti con buccia dura devono essere sbucciati
- Tagliate la frutta a piccoli pezzi (massimo 1 cm) o schiacciateli a purea
- Usate solo lo zucchero specifico per marmellate “2:1”. Non usate mai lo zucchero di casa o quello “1:1”, altrimenti la marmellata non si solidificherà
- Mescolate i frutti con lo zucchero e avviate il programma
- Dopo un’ora e venti terminerà la cottura e potrete versare la marmellata nei vasetti, chiudendoli bene

Attenzione! Le dosi degli ingredienti sono le stesse per entrambi i modelli di Backmeister.

Marmellata di fragole	
Fragole a pezzetti	900 g
Zucchero per marmellate “2:1”	500 g
Succo di limone	1 cucchiaio
▪ Miscelate gli ingredienti con una spatola di gomma ▪ Avviate il programma “Jam” ▪ Pulite con la spatola le pareti del recipiente dai resti di zucchero	

Marmellata di arance	
Arance sbucciate a pezzetti	900 g
Limoni sbucciati a pezzetti	100 g
Zucchero per marmellate “2:1”	500 g
Programma: “Jam”	

Confettura di bacche	
Bacche (anche surgelate)	950 g
Zucchero per marmellate “2:1”	500 g
Succo di limone	1 cucchiaio
Programma: “Jam”	

Tradotto dall’originale tedesco-inglese dalla E.P. Italia. riproduzione vietata.